

DERWENT-ACC-NO: 1990-103089

DERWENT-WEEK: 199014

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Dough for chinese noodles - contains wheat
flour,
alkaline ingredients and dry refuse powder from
tofu curd

PATENT-ASSIGNEE: TANAKA T [TANAI]

PRIORITY-DATA: 1988JP-0203810 (August 18, 1988)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 02053450 A	February 22, 1990	N/A
002 N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
JP 02053450A	N/A	1988JP-0203810
August 18, 1988		

INT-CL (IPC): A23L001/16

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 02053450A

BASIC-ABSTRACT:

A new sort of dough for Chinese noodles contains wheat flour,
alkaline
ingredients and a dry refuse powder from tofu curd.

USE - By cutting and cooking the dough, Chinese noodles contg. food
fibres from
tofu curd refuse may be obtd.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: DOUGH CHINESE NOODLE CONTAIN WHEAT FLOUR ALKALINE
INGREDIENT DRY
REFUSE POWDER TOFU CURD

DERWENT-CLASS: D11

CPI-CODES: D01-B02E;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1990-045331

⑫公開特許公報(A) 平2-53450

⑬Int.Cl.⁵

A 23 L 1/16

識別記号 庁内整理番号

A 8214-4B

⑭公開 平成2年(1990)2月22日

審査請求 有 請求項の数 1 (全2頁)

⑮発明の名称 中華麺

⑯特 願 昭63-203810

⑰出 願 昭63(1988)8月18日

⑱発明者 田中 忠雄 東京都練馬区中村北2-5-5

⑲出願人 田中 忠雄 東京都練馬区中村北2-5-5

⑳代理人 弁理士 宍道 進

明細書

1. 発明の名称 中華麺

2. 特許請求の範囲

小麦粉とかん水からなる中華麺に食物繊維として豆腐のおからの粉末を添加したことを特徴とする中華麺。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

中華麺に関するものである。

(従来の技術)

従来の中華麺には粉状の食物繊維を含有しないので、中華麺として食物繊維の特徴的効果を挙げることのできない欠点があつたのである。この食物繊維の特徴については坂本清等「新しい栄養学」三共出版71頁の(2)食物繊維(ダイエタリー・ファイバー)の項を参照。

(発明が解決しようとする課題)

中華麺が人体に摂取されるに際し、食物繊維

を簡易確実に効率よく人体に摂取されるようにすること。

(課題を解決するための手段)

小麦粉とかん水からなる中華麺に食物繊維として豆腐のおからの粉末を添加したことを特徴とする中華麺。

(作用)

小麦粉とかん水(あく水)とかなる公知の中華麺に食物繊維としての豆腐のおからを粉状に製粉して中華麺の成分のそれと同じさいづにしてそのそれが互に整合性がとられながら一体として中華麺の生成過程に適切に取り込まれていくのである。

(実施例)

この発明の実施例について以下に説明する。

この発明は公知中華麺に豆腐のおから(以下単におからといふ)に適当な処理を施した120メッシュのものを添加するものである。

そして、公知中華麺を製造するには小麦粉100%に対しあん水10%を添加する外に添加物として卵子粉末、魚のすり身、茶、海草等公知の味または、香味を添加して公知製造方法で製成するのであるが、前記あん水は炭酸ナトリウム、炭酸カリウム、磷酸二ナトリウム、ヘキサン酸ナトリウム、など一種またはそれらを混合したもので水溶液と、粉末がある。ただ粉末(あん水粉ともいいう)の場合水と搅拌して一晩ねかすので場所や手間がかかるので普通あん水にしたものを使用する。

ところで添加物としての、おからには以下のようないくつかの処理を施すのである。すなわち、おからは豆腐型にあるときは水分が約80%であつて多数の細胞が含まれているのでこれに対しC300°に加熱した熱風を適当方法でノズルから吹き付けて含有水分を10%まで乾燥殺菌して、粉体装置でメッシュ120位に製粉するの

して供給することができるるのである。

ところでこのおからは食物繊維として好適なものであつて、この食物繊維の次の特徴を充分に取めることができるのである。すなわち、食物繊維は人間のもつ消化酵素で消化されない食物中の難消化成分であるが、消化管内で(1)消化管を刺激する、(2)水をためこみ量を増やす、(3)腸内の有害物質を吸収する、(4)腸内の善玉菌の増殖を助けるなどの働きをする等の医学上の特別の作用があり、それによつて大腸ガンの予防等医学上の効果が大きいものを發揮するのである。昭和63年6月8日発行日本経済新聞(夕刊)シグナル欄(平塚胃腸病院長平塚秀雄)参照等の効果があるのである。ところでこの食物繊維のさつまいもとおからの含有比は前者が3.7%であるのに対し後者は5.85%で本発明によるとときはこの含有率の高いおからを使用しているのでこの点からしても優れた効果を

あるが、そのメッシュは100%~120%が最適であるが60%~120%でもこの発明には可能である。

そして、以上のように中華麺は小麦粉89%おから10%~4%、食塩1%、あん水その他添加物については公知の分量を配合して、加水して混合練合せて団子状にし、そしてこれを帯状に引き延しついで輪状に切断する、そしてそれに公知のような処理を施してスープに入れてラーメンとし、または焼そば(シャーメン)としてその用に供するものである。

(発明の効果)

この発明においては、おからを実施例において説明した方法で処理し、実施例の示す例えれば120メッシュにしてあるので中華麺の公知の成分である小麦粉等とさいづ、配合等がそれぞれが整合性を保ちながらその処理過程に組込まれて中華麺として生成されて、これを中華麺と

共にするものを提供することができるるのである。

以上

特許出願人(代理人) 実道進